

品味舌尖上的春天

李万祥

市场瞭望

时令春菜受到追捧,看似是追求原味怀旧,实则反映出消费者饮食消费理念的变化,从吃饱吃好到更注重个性化口味和绿色、健康养生。

春天不仅生机盎然,也在味蕾中留下记忆,令人回味无穷。当下,香椿、花椒芽、枸杞芽、沙葱等头茬菜和荠菜、蒲公英、刺嫩芽、槐花、榆钱等新鲜野菜受到消费者热捧。

这些时令春菜不仅具有时代感,而且体现了人们对健康饮食消费的追求。香椿炒鸡蛋、蕨菜炒肉、荠菜豆腐羹、马兰头拌香干、艾米果……餐桌上常见的美味时令春菜形态各异、口味独特。不少具有地域特色的时令春菜产品已融入当地特色美食系列,成为地方招牌。并且,随着物流、电商的发展,地域限制的突破,这

些“稀罕物”被大江南北更多消费者所接受和喜爱。

时令春菜,以鲜为名,吃的是大自然的的味道。这是很多消费者作出购买选择时的重要参考。看似是追求原味怀旧,实则反映出饮食消费理念的变化——从吃饱吃好到更注重个性化口味和健康养生。登录各大电商平台,鲜食菜、预制菜、成品菜,各色时令春菜美味一应俱全,令人垂涎欲滴。

不过,消费者在品尝春之滋味时,

还应科学看待时令春菜尤其是野菜的营养价值。很多野菜营养价值颇高,如荠菜富含氨基酸达11种之多,蒲公英富含多种维生素和矿物质等。但是,人体对各种营养元素的需求有上限,按需摄入才是科学的,如果认为野菜富含某种营养元素就大吃特吃,过量了反而损害身体。尝鲜的要领,在于“浅尝辄止”。

此外,喜欢尝鲜的消费者还要考虑时令春菜的安全性问题,特别是对

于不熟悉、不认识的品种,食用时要谨慎。如新采的香椿,若是长时间存储,其本身所含的亚硝酸盐物质含量就会升高,从而增加危害身体健康和安全的风险。

对于商家来讲,时令春菜是吸引客流的一个招牌,但必须把好食品安全关,要保证其来源可靠、可追溯,符合食品安全标准。对于时令春菜的生产端,除了绿色种植、安全生产,还应认真研究大众的消费心理和消费习惯,除了鲜食,多多开发预制菜、成品菜等新品,不仅满足消费者需求,更提高时令春菜的经济价值;延伸产业链,探索利用科技手段,争取把集中在春季消费的“时令菜”扩展为一年四季皆可消费的“鲜味菜”。

阵阵春风拂过海面,又到了大连海带菜和裙带菜的收获季节。虽也叫“菜”,但大自然却赋予其特殊的生长环境和周期:秋种春收,且要在冰冷的水中生长。作为海洋藻类食品的代表,它们口感独特,营养丰富,与众多大陆蔬菜一道,成为百姓餐桌上不可或缺的美味。

4月的大连市场,新鲜的海带菜、裙带菜比比皆是。摆放着墨绿色海带、嫩绿色裙带菜的摊位,吸引着消费者前来选购。在大连新长兴农副产品批发市场,市民高雪松正在挑选海带菜。她对记者说:“这个时节的海带菜是大连的应季菜,不仅口感好,而且有营养,我们全家都很爱吃。”

“靠山吃山,靠海吃海”。在大连,新采的海带菜和裙带菜最快当天就能出现在市场上。“头鲜”所带来的消费吸引力巨大,几乎是大连家家户户餐桌上的必备菜品。庞大的消费群体背后,是大连强大的海藻类食品供应能力。“旅顺处在黄渤海交界,这里盐度高、温度低,水深流急,海水交换量大,非常适合海带菜和裙带菜生长。”在大连旅顺口区柏岚子养殖场,负责人崔亦斌说。记者在柏岚子养殖场看到,一颗颗浮球整齐排列,通过绳索连接成浮筏,工人们驾船穿梭其间,把海带菜、裙带菜熟练地从绳索上割下……经简单加工,这些菜品便被源源不断地送往大连各个市场。

“旅顺的海带菜、裙带菜的产量约占大连总产量的60%,不仅供应本地市场,还有一部分出口到国外。”崔亦斌说。据介绍,旅顺海域产出的海带菜、裙带菜色泽鲜亮、口感厚实,深受消费者喜爱。作为当地主要农产品,大连旅顺口区这两种海藻类食品的产量也颇为可观。据大连旅顺口区农业农村局统计,2021年旅顺口区裙带菜产量为6.96万吨,海带菜产量为28.86万吨。海带菜、裙带菜秋末“种植”在海洋里,经过半年左右的生长期,次年3月至4月收获。崔亦斌告诉记者,今年柏岚子养殖区的海带菜、裙带菜长势喜人,预计将向市场供应1万吨左右。

除了新鲜的海带菜、裙带菜产品,经过精深加工的即食海藻类食品也是消费者的选购目标。在大连各大超市,即食海带结、裙带菜干丝等休闲食品吸引了众多市民驻足选购。“每年只有一个月的时间能吃到第一茬的海带菜、裙带菜,如今有了即食产品,一年四季随时都能吃到。”大连市民张璐说。

作为优质产地,大连旅顺口区产出的海带菜、裙带菜虽质量上乘,但一直存在产品附加值低等问题。针对全年消费海藻类食品的市场需求,旅顺口区多家海产企业开始发展冷链产品、即食产品以及干制水产品。

走进大连海宝食品有限公司的生产车间,煮沸、盐渍、分离、脱水,各项工序正在有条不紊地进行,干燥裙带菜、泡椒海带梗段等产品琳琅满目。“我们通过对裙带菜进行精深加工,推出海藻饮料、即食裙带菜等产品,同新鲜的海带菜相比,价格大幅提高。”公司副总经理冷晓说。

旺盛的市场需求也引起当地政府的重视。近年来,大连旅顺口区着力提升海带菜、裙带菜在种植、精深加工等各环节的质量,并以旅顺海带菜和旅顺裙带菜获得国家地理标志为契机,引导海带菜、裙带菜加工企业加大产品科技投入与新品研发力度,延长产业链,打造地方名牌农产品。同时,旅顺口区还提出要加快推进传统水产加工业向高端健康食品保健品全产业链转型升级。旅顺口区发改局工业科科长王传正告诉记者,旅顺口区将大力发展生命健康产业,聚焦高端健康食品保健品研发制造方向,以丰富的海洋物产为依托,规划建设高端健康食品保健品产业示范园区。

品质优秀的海带菜、裙带菜产品不仅要生产好,还要针对消费者需求多渠道供应好、销售好。为此,大连旅顺口区鼓励海产品加工企业发挥网络优势,打造电商销售渠道。“我们积极推进‘互联网+农业’模式,通过打造跨境电商平台、淘宝电商等销售渠道,扩大销售途径,进一步提升旅顺海带菜、裙带菜的知名度,在助力农民增收的同时,满足消费市场需求。”大连旅顺口区农业农村局副局长刘庆涛说。

图① 在大连旅顺柏岚子养殖场,每年春季是海带菜和裙带菜的收获时节。 本报记者 苏大鹏摄

图② 在大连各大超市,海带菜和裙带菜深加工产品随处可见。 本报记者 苏大鹏摄

图③ 在宁夏银川广荣村,村民们正在采摘枸杞芽。 本报记者 拓兆兵摄

野菜成了“香饽饽”

4月8日清早,家住山东省青岛市即墨区大信街道的孙春花早早起床吃完饭,挽起篮子,拿上小铲,匆忙赶往农田去挖野菜。“现在年轻人都注意养生,过去看不上眼的野菜如今也成了“香饽饽。”孙春花告诉记者,虽然在超市里能买到各种新鲜野菜,但年轻人还是觉得自家地里自然生长的野菜味道最美,所以她打算把荠菜焯洗后储存起来,这样,孩子们就能随时吃到新鲜的野菜。

时下,野菜成为菜中“新宠”。这种饮食习惯的转变,直接反映了当今消费趋势的变化。

日前,记者来到青岛市即墨区大润发超市的蔬菜生鲜专柜,货架上应季野菜摆得满满当当,前来选购的市民不少。“随着大众对健康、绿色蔬菜的日益青睐,我们超市从去年开始就推出了‘春季尝鲜’主题,主要供应荠菜、田七、蒲公英、鱼腥草等应季野菜,大部分用盒包装,重量在250克至500克不等,一天能销售100盒左右。”大润发超市生鲜经理孙珊贵介绍,主题货架从2月底开始,野菜品种就逐步丰富起来,选购的市民大部分是老年人和注重养生的中年人,即使有些野菜的价格比常规菜价格高,仍有不少消费者选购。

有需求,就有市场;有市场,就有商机。李海生在即墨各大社区、农贸市场做菜商十几年,也慢慢发现市民的买菜倾向有了变化。“这两年,无论是农贸市场还是村里的普通集市,都能看到三五家卖野菜的摊位。特别是像荠菜刚长成的时候,产量较少,很多商贩按捆售卖,一捆10元钱左右;农田、野地里的野菜长成后,就论斤卖,一斤8元钱左右,也能销售一空。”据他介绍,在春季野菜最丰富的三月、四月份,很多酒店、食堂都争相采购。

对于野菜进入酒店菜单,并成为畅销菜品,长期从事销售工作的孙强深有体会。出于业务需要,孙强经常带客户品尝当地美食。“之前,红烧肉、鸡肉、鱼等硬菜是必备的。现在不同了,很多客户主动表示要清淡、健康饮食,特别是当季的野菜,已成为必点菜品,不少饭店为吸引顾客,对野菜菜品也有所创新,口味还真不错。”

如今,野菜扮靓餐桌,折射出人们食物结构由“满足量”向“提升质”的转变。“以前是吃饱,现在是吃好。生活水平提高了,消费升级了,人们更加注重新鲜,追求有品质的饮食。”从事中医36年的乔燕说。



②



③

塞上尝鲜枸杞芽

本报记者 拓兆兵

暮春时节,天气渐暖,又到了吃头茬春菜和野菜的时节。在宁夏,上市早、最引人注目的当属枸杞芽。鲜嫩的枸杞芽凉拌后,鲜翠欲滴,口感微甜,令人喜爱。

“近几年,每到春季,我都会买枸杞芽尝鲜。要么蒸枸杞芽包子,要么枸杞芽炒鸡蛋,但做得最多的还是凉拌。枸杞芽菜一是有营养,二是味道比较独特,三是上市早,让人能早早感受到春天的气息和味道。”银川市市民张浩告诉记者。

枸杞芽又名枸杞头、枸杞芽,是枸杞的嫩梢、嫩叶。我国自古就有春天吃枸杞芽菜的习惯。常食枸杞芽有与食用枸杞类似的保健功能。

世界枸杞看中国,中国枸杞看宁夏。作为枸杞的原产地,宁夏不仅出枸杞,也出枸杞芽菜。近年来,随着消费升级和健康理念的深入人心,枸杞芽逐渐成为宁夏的一道“代表菜”。“如果本地人招待外省客人,一般都会点宁夏特色菜,其中少不了凉拌枸杞芽。”银川市粮鼎记粗粮餐厅老板梁登

斌说。枸杞芽菜之所以能够在宁夏成为“代表菜”,得益于枸杞芽菜在宁夏实现了产业化、规模化生产。过去,枸杞芽菜采摘于普通枸杞树,供应量少。而现在,有了专门用于生产枸杞芽菜的枸杞树。

走进银川市贺兰县洪广镇广荣村特色产业种植基地,一片忙碌景象。在该基地,宁夏冠食品加工专业合作社种了4个大棚,品种为宁杞9号。

“宁杞9号是宁夏林业科学研究所科研人员以宁杞1号同源4倍体98-2与河北枸杞杂交选育获得的叶用枸杞新品种。这种叶用枸杞品种对土壤的要求不严,抗病虫能力强,主要营养成分为维生素、氨基酸、粗蛋白、总糖和碳水化合物等,含量高于常规蔬菜,且富含多种微量元素,药食两用价值高。”该合作社工作人员马英介绍。

记者了解到,这种叶用枸杞的嫩茎高15厘米左右,可采集8厘米到12厘米的嫩茎叶,在生产季节每五至六天采集一次,故而需控制其

生长高度,只保留茎基部8个到10个嫩芽位生长点,便于萌生更多的嫩茎,提高产量。据介绍,4个大棚一次可采集680多千克,基本上一年四季都可生产。

为了保持枸杞嫩芽的新鲜程度及完美形状,对采摘容器有着一定要求,竹筐因其透气性成为首选。据介绍,一筐枸杞芽不能超过3千克,如果超过这个重量,枸杞芽就会因为堆压发生变形。所以,该公司每年采摘前都要对村民们进行技术培训。采摘后的枸杞芽被迅速运送到生产车间进行加工。经过分拣、清洗、漂烫、过凉、称重几个工序后,即可真空包装发货。

“产品一部分在宁夏本地销售,一部分销往北上广等大城市,供不应求。”宁夏冠食品加工专业合作社总经理刘斌说。

去年,该合作社将公司总部搬到广荣村,在田间新建了生产加工车间,购置了2条现代化生产线,实现了枸杞芽从田间直接进入工厂,大大提高了新鲜度,更加符合大众消费需求。